

## NEUES GASTHAUS

# „s'Hutwisch“ hat eröffnet

Über 600 Genossenschaftler sind an dem Gastro-Betrieb beteiligt.

VON FRANZ STANGL

## HOCHNEUKIRCHEN-GSCHAIDT

Das „Wirtshaus am Dach der Welt“, das „s'Hutwisch“ hat seit 6. Dezember offen. Die weit über 600 Privatpersonen, Firmen oder Vereine haben es dank ihrer bisher 1.463 erworbenen Anteile an der „Hutwisch Regionalentwicklung eGen“ möglich gemacht – dass das Gemeinde-gasthaus in den letzten beiden Jahren neu und einladend gestaltet werden konnte. Als Pächterin will es die Genossenschaft künftig erfolgreich betreiben.

Gästen, die das Wirtshaus von vorher kannten, wird als

erstes auffallen, dass der Eingang jetzt auf der gegenüberliegenden Seite ist. Durch ihn kommt man zu der gemütlich wirkenden Gaststube mit 35 Sitz- und 15 Stehplätzen. Für größere Feiern steht der einladend gestaltete Saal mit 70 Sitzplätzen zur Verfügung, sodass im „Hutwisch“ insgesamt weit über 100 Personen Platz finden.

## Regionale Produkte auf der Speisekarte

Bei den Speisen bemühen sich die Betreiber, Rohstoffe von Be-



▲ Kellner Didi Jeroucic, Bürgermeister Thomas Heissenberger (ÖVP) und Wirt Bernhard Heiss hinter der Budel mit Gästen.

Foto: Franz Stangl

trieben aus der Gemeinde oder zumindest der Region zu verwenden. Und auch auf der überaus umfangreichen Weinkarte fand mit dem „737 Höhenwein“ von Robert Karner aus Hattmannsdorf ein regionales Produkt seinen Platz.

Wenn es um die Beliebtheit der Speisen geht, liegen jene mit regionaler Bezeichnung zurzeit oben auf: „In den ersten beiden Wochen wurden das „Dach der Welt Pfandl“, der „Hutwischburger“ und die „896er Schmanckerlplatte für Zwei“ am öftesten bestellt“, zieht Gastwirt Bernhard Heiss eine erste Bilanz.

Bezüglich Auslastung macht sich der für Werbung und Marketing zuständige Reinhard Lackner zumindest für die nächsten Wochen keine Sorgen: „Man merkt das kulinarische Vakuum stark. Wir haben viele Kleingruppen – auch Damen-gruppen und Vereine. Mit Feiern sind wir jetzt schon gut gebucht bis Weihnachten.“ Und auch für das nächste Jahr laufen bereits die Planungen: „Für 2024 werden wir einen Jahres-Fahrplan aufstellen, wo wir sicher einen Kirtag drinnen haben, Spezialitätenwochen, Themenwochen und Grillabende.“